

BAB XIII

KESIMPULAN

- a. Produk yang diproduksi PT. SMART Tbk. Surabaya adalah minyak goreng dengan merek *Filma*, *Kunci Mas* dan *Mitra*, serta margarin dengan merek *Pusaka White*, *Pusaka Yellow*, *Pusaka Margarin*, *Delicio White* dan *Delicio Yellow*.
- b. Struktur organisasi tertinggi dijabat oleh seorang *General Manager* lalu turun secara linier pada bagian-bagian di bawahnya.
- c. Proses pengolahan minyak dilakukan dalam beberapa tahapan proses yaitu *degumming* (penghilangan *gum*), *bleaching* (pemucatan warna), *deodorizing* (penghilangan aroma), dan *fractionating* (pemisahan fraksi minyak) hingga diperoleh minyak goreng dan margarin.
- d. PT. SMART Tbk. Surabaya menjaga mutu produk dengan memperhatikan aspek sanitasi diantaranya sanitasi proses, sanitasi peralatan, sanitasi lingkungan pabrik dan sanitasi karyawan.

DAFTAR PUSTAKA

- American Marketing Association. 1988. *Dictionary of Marketing Terms*. Chicago: American Marketing Association.
- Apple, J. 1990. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*. Edisi Ketiga. Bandung: ITB.
- Badan Pusat Statistik. 2015. *Statistik Kelapa Sawit Indonesia 2014*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Bapedal. 1995. *Teknologi Pengendalian Dampak Lingkungan Industri Penyamakan Kulit*. Jakarta: Badan Pengendalian Dampak Lingkungan.
- Buckle, E.F dan Wooton. 1985. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI-Press.
- Calliauw, G. 2011. *Edible Oil Processing: Dry Fractination*. <http://lipidlibrary.aocs.org/OilsFats/content.cfm?ItemNumber=40328>. American Oil Chemists' Society. (16 Mei 2016).
- Depkes RI. 2004. *Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 128/MENKES/SK/II/2004 perihal Kebijakan Dasar Pusat Kesehatan Masyarakat*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Greyt, W.D. 2014. *Edible Oil Processing: Deodorization*. <http://lipidlibrary.aocs.org/OilsFats/content.cfm?ItemNumber=40326>. American Oil Chemists' Society. (16 Mei 2016).
- Gunstone, F.D. 2008. *Oils and Fats in the Food Industry*. USA: John Willey and Sons, Ltd.
- Hamilton R.J., dan J.B. Rossel. 1986. *Analysis of Oil and Fats*. New York: Elsevier Applied Science.
- Hariyadi, P. 2011. *Teknologi Fortifikasi Vitamin A pada Minyak Sawit, Skripsi S-I*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB
- Hasibuan, H.A. dan E. Nuryanto. 2011. Kajian Kandungan P, Fe, Cu, dan Ni pada Minyak Sawit, Minyak Inti Sawit dan Minyak Kelapa selama Proses Rafinasi, *Jurnal Standardisasi*. 13(1) : 67-71.
- Hasmadi, M., I.N. Aini, S. Mamot, dan S.A. Yusof. 2002. The Effect of Different Types of Stirrer and Fractionation Temperatures during

- Fractionation on The Yield, Characteristics and Quality of Oleins, *Journal of Food Lipids*. 9(4): 295–307.
- Hernandez, E.M. dan A.K. Eldin. 2013. *Processing and Nutrition of Fats and Oils*. New Jersey: Wiley and Blackwell.
- Hobbs, F.D., dan Richard. 1978. *Traffic Planning and Engineering Second edition*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- International Labor Organization. 1983. *Penelitian Kerja dan Produktivitas*. Jakarta: Erlangga.
- Kartika, B. 1990. *Dasar-Dasar Pengendalian Mutu dalam Industri Pertanian*. Yogyakarta: Pangan Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Kartika, B. 1991. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Kasali, R. 1998. *Membidik Pasar Indonesia: Segmentasi, Targeting, dan Positioning*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta : UI-Press
- Ketaren. 2008. *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta : UI-Press
- Kramer, A. dan B.A. Twigg. 1983. *Fundamental of Quality Control for the Food Industry*. Connecticut: The AVI Publication Inc.
- Kuswadi, S. 1997. Pengaturan Tidur Pekerja Shift. *Jurnal Cermin Dunia Kedokteran*. 116: 42-48.
- Lease, E.J., J.G. Lease, J. Weber, dan H. Steenbock. Destruction of Vitamin A by Rancid Fats. *The Journal of Nutrition* (1): 571-583.
- Lindsay, A. 2006. *Guidelines on Food Fortification with Micronutrients*. Geneva: World Health Organization
- Linn, C.E. 2010. *General Theory of Marketing*. Stockholm: Meta Management.
- McSwane, D., N. Rue dan R. Linton. 2003. *Essential of Food Safety and Sanitation 3rd ed*. New Jersey: Pearson Education, Inc.
- Moeljaningsih. 2010. Kajian Penggunaan Bahan Pemucat terhadap Kualitas Minyak Goreng Bekas Keripik Buah, *Jurnal Teknologi Pangan*. 4(2) :1-6

- O'Brien, R.D. 2009. *Fat and Oils: Formulating and Processing for Applications*. Boca Raton: Taylor and Francis Group.
- Pasaribu, N. 2004. *Minyak Buah dan Kelapa Sawit*. Medan : FMIPA USU Press.
- Priyanto, G. 1988. *Teknik Pengawetan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi.
- Purnawijayanti, H.A. 2001. *Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Radiosunu. 2001. *Manajemen Pemasaran: Suatu Pendekatan Analisis*. Yogyakarta: BPFE.
- Soekarto, S.T. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. PAU Pangan Dan Gizi. IPB Press. Bogor.
- Sulchan, M., dan N.W. Endang. 2007. Keamanan Pangan Kemasan Plastik dan Styrofoam. *Majalah Kedokteran Indonesia* Vol. 57, No. 2: 54-59.
- Sommer, A. 1995. *Vitamin A Deficiency and Its Consequences : A Field Guide to Detection and Control Third Edition*. Geneva: World Health Organization.
- Terry, G.R. 1986. *Asas-Asas Manajemen*. Bandung: Alumni.
- UNICEF. 2004. *Damage Assessment Report (DAR) due to Micronutrient Deficiencies*. New York: UNICEF.
- WHO. 2006. *Guideline for Food Fortification with Micronutrients*. Geneva: World Health Organization.
- Wignjosuebrotto, S. 2003. *Pengantar Teknik dan Manajemen Industri. Edisi Pertama*. Jakarta: Guna Widya.
- Winarno, F.G., dan Surono. 2002. *GMP: Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. Bogor: M-Brio Press.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.